



Firma: PB Nitom d.o.o.
Adresa: Gruje A.Kostadinović 15A
Telefon: 018/41 51 501
Fax:
PIB: 100334173
E-mail: webprodaja@nitom.rs

CATLER Blender SB 810

Šifra: 70953
Kategorija proizvoda: Blenderi
Proizvođač: CATLER

Cena: **14.960** rsd



SB 810 VACU+

ŠTAPNI BLENDER

Catler SB 810 Vacu+ ručni blender donosi u pripremu sveže hrane ne samo podesivu snagu, 5 brzina, uvek oštre titanijumske oštrice i snažan 600 V DC motor, već i niz pametnih dodataka.

ŠIROKA RADNA OPREMA

SPECIJALNI KONTEJNER ZA MAJONEZ

VAKUM PRIKLJUČAK

DODATAK ZA ČETKICU ZA PRANJE BOCA

BLAGOST I MOĆ UVEK PRI RUCI

Catler SB 810 Vacu+ ručni blender donosi u pripremu sveže hrane ne samo podesivu snagu, 5 brzina, uvek oštre titanijumske oštrice i snažan 600 V DC motor, već i niz pametnih dodataka.

ŠTAP I VAKUM U JEDNOM

Praktično postolje drži disk za pripremu majoneza i izmenljivi nož za seckanje i mlevenje. U osnovnoj opremi, seckalica ima i metlicu, posebnu posudu za pripremu majoneza ili silikonsku četku za pranje flaša.

NEMA OTPADA

Zahvaljujući magnetnoj glavi, možete staviti alat koji vam je potreban - lako i precizno. Na primer, vakuumski dodatak sa kojim sve možete da očuvate svežim i za kasnije.

PREDNOSTI ŠTAPNOG BLENDERA

600V DC MOTOR

ŠIROKA RADNA OPREMA - METLICA, SECKALICA, IZMENLJIVI DISKOVI ZA GLAVU ZA MEŠANJE ZA SECKANJE, MEŠANJE I MLEVENJE

PRAKTIČAN STALAK ZA KUHINJSKI PULT

DODATAK ZA ČETKICU ZA PRANJE BOCA

REGULACIJA SNAGE - 5 BRZINA

SPECIJALNI KONTEJNER ZA MAJONEZ

USISAVANJE IZ VREĆICE ILI KONZERVE

U PAKETU SE NALAZI KUVAR ZA MAJONEZ I VREĆICA SA PATENT ZATVARAČEM ZA USISAVANJE

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Napon 220-240 V ~ 50/60 Hz

Potrošnja energije 400 V

Tih DC motor 600 V



reddot design award



ŠTAPNI MIKSER I VAKUM U JEDNOM

Praktično postolje drži disk za pripremu majoneza i izmenljivi nož za seckanje i mlevenje. U osnovnoj opremi, seckalica ima i metlicu, posebnu posudu za pripremu majoneza ili silikonsku četku za pranje flaša.



NEMA OTPADA

Zahvaljujući magnetnoj glavi, možete staviti alat koji vam je potreban - lako i precizno. Na primer, vakuumski dodatak sa kojim sve možete da očuvate svežim i za kasnije.



ová
za

Majonézy Mayonnaise



dní
néza

starková majonéza

150g majonéza
1/2 čajovej lyžičky cesnaku
1 čajová lyžička
1 čajová lyžička
1 čajová lyžička
1 čajová lyžička
1 čajová lyžička

Ubi počte aj so šupkou
vždy v rúre predhriatej
na 180 stupňov. Po vychladnutí
vypredujte vyššie
okrajte s 1/2 lyžičky soli
m. Cesnakovú pastu dobre
smiešajte s majonézou,
cesnakom a citrónovou
šťavou. Dochucujte čiernym

Garlic mayonnaise

Basic mayonnaise
3 garlic cloves
1/2 teaspoon of salt
2 heaped spoons of
parmesan
1 tablespoon of lemon
juice
Add pepper to your taste

Bake the garlic with its
skin for 15 minutes in an oven
preheated to 180 degrees.
After cooling, squeeze
the inside of the cloves
into a paste. Then mix the paste
with mayonnaise, parmesan
and lemon juice. Season with

Recepty, tipy a triky na domáci majonézy
s vakuovým tyčovým mixérom SB 810

Recepty, tipy a triky na domáci majonézu
s vakuovým tyčovým mixérom SB 810

How to Make Mayonnaise: Recipes, Tips,
and Tricks with Vacuum Hand Blender SB 810



Základná majonéza

1 žĺtok
1 lyžička olivovej horčice
150 ml slnečnicového oleja
1 lyžička citrónovej šťavy
1/2 lyžičky soli

Všetky suroviny vždy
miesajte na izbovej teplote.
Najprv pripravte základnú
majonézu podľa nasledujúceho
receptu.
Do vyhriatej sklenenej nádoby
dajte žĺtok, horčicu, soľ
a citrónovú šťavu. Zalejte
olejom. Tyčový mixér ponoríte
do masy nad 2/3 a cca
30 sekúnd miešajte. Potom
miesajte pomaly zvyšok
tyčovým mixérom cca
1 min, aby sa miera kráľene
spája s olejom
a hmotou. Na záver môžete
majonézu ešte dochutiť.

Basic mayonnaise

1 egg yolk
1 teaspoon of Dijon
150ml of sunflower oil
1 teaspoon of lemon
juice
1/2 teaspoon of salt

All ingredients must
be at room temperature.
Prepare the basic
mayonnaise according
to the following
recipe. Put egg yolk,
salt and lemon juice in a
plastic container. Pour
oil. Dip the stick blender
above the yolk and mix
about 30 seconds. Then
the stick blender mix
each time for about 1
min. Finally, you can
season the mayonnaise.

KUVAR MAJONEZA

U paketu se nalazi kuvar za majonez i vrećica sa patent zatvaračem za usisavanje